



ICI, NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE (SAUF EXCEPTION PRÉCISÉE).
LE CHEF PROPOSE UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE.

ENTRÉES

ARTICHAUTS GRATINÉS, TOMATES
SÉCHÉES, MOZZARELLA 13€

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX
MORILLES 17€

ŒUF MIMOSA DU BDG 8€

ASPERGES DE CHEZ DIDIER SACY À
VAL-DE-VESLE 13€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX
AGRUMES 14€

PLATS

BROCHETTE D'ONGLET, BEURRE AIL
ET PERSIL* 23€

BALLOTINE DE VOLAILLE, CRÈME AUX
MORILLES* 24€

LINGUINES, GAMBAS, CHORIZO IBÉRIQUE 18€

TARTARE AU COUTEAU DU BDG* 19€

ROUGET, YAOURT GREC AUX
HERBES, ASPERGES RÔTIES 25€

PRESA IBÉRIQUE, CRÈME PRALINÉE* 26€

DESSERTS

FROMAGES DU MOMENT 8€

TARTELETTE AUX FRAISES, CRÉMEUX
VANILLE DE MADAGASCAR,
CROUSTILLANT NOIX DE CAJOU 10€

ÉMULSION COHIBA, GELÉE RHUM
ANGOSTURA, CRÈME CAFÉ BLANC,
CROUSTILLANT CACAO AMER 14€

MILLE-FEUILLE PISTACHE, FRAMBOISE 11€

CAFÉ GOURMAND DE LOLO 8€